

Grenailles à la Friteuse

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingédients:

- Pommes de Terre Grenaille 10-12
- Fleur de Sel
- Sel

Recette:

- Faites cuire les pommes de terre en chemise dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et laissez refroidir quelques instants.
- Pelez délicatement les grenailles en les conservant entières.
- Faites chauffer la friteuse à 170°C.
- Plongez les pommes de terre dans l'huile chaude environ 3 minutes puis égouttez.
- Augmentez la température de l'huile à 190°C.
- Plongez une seconde fois les pommes de terre dans l'huile chaude jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée. Egouttez sur du papier absorbant.
- Servez les grenailles frites avec un peu de fleur de sel.

